

# L'ALTRA ROMA

## TEMPO DI GELATO

di Sandro Bari \*

È tempo di gelato, sia come rinfrescante che come gratificante dopo mesi di privazioni generalizzate. Oggi l'immagine stessa del gelato fa scalpore, con tutte le sue varianti scenografiche, ma in fondo resta sempre quel prodotto semplice composto da ghiaccio, succhi di frutta, sciroppi, latte, zucchero e

poco altro. Il piacere del gusto fresco è storia antica: i Romani, specie in epoca imperiale, ne facevano abuso, consumavano il ghiaccio a profusione per raffreddare le bevande, addirittura lo tritavano e lo servivano nelle coppe versandovi sopra succo di uva, o vino e miele. Da Montefalco arrivavano grandi carri carichi di neve compressa in strati separati da paglia, che venivano conservati nelle neviere, pozzi artificiali dove si mantenevano per mesi interi. L'uso della "conserva della neve" è durato fino ai primi decenni del 900: a Roma ve ne era una vicino al Casino Borghese, nel Parco dei Daini. Allora, nelle case più facoltose, era ancora in uso la ghiacciaia, mobile in legno rivestito all'interno di zinco dove si conservavano burro, carni, pesci, mantenuti in fresco da un pezzo di ghiaccio. Intorno alla fine dell'800 si cominciò a parlare di ghiaccio artificiale: le fabbriche di birra avevano ormai macchinari industriali per la produzione del



*Antica ghiacciaia di Amagno, Strozza - Bergamo.*

freddo e vendevano blocchi di ghiaccio anche ai privati. Le lunghe e pesanti colonne traslucide venivano caricate su autocarri da uomini che le portavano su una spalla semiavvolte in un sacco di juta e si aiutavano con un rampone apposito per afferrarle e trascinarle, poi con una mannaia ne ricavano i pezzi secondo le ordinazioni.

Il gelato romano di oggi nasce da due nomi storici, il novarese Peroni e il cuneese Fassi.

A Roma la svolta della "produzione del ghiaccio industriale" si era realizzata nel 1880 con l'apertura della grande fabbrica della Birra Peroni, le vestigia



*Ghiacciaia del Castello di Brolio.*



*Birra Peroni, stabilimento e chalet per la consumazione, Roma, 1910.*

della quale sono ancora visibili in piazza Alessandria. Da allora la facilità di ottenere il ghiaccio aveva incrementato anche l'artigianato del gelato: prodotto in piccole quantità, veniva conservato in pozzetti rotondi circondati da salamoia e portato dai venditori ambulanti su carretti variopinti che invogliavano, specialmente i bimbi, al dolce vizio.

Certo l'igiene non era propriamente garantita, ma la squisitezza del prodotto allettava sempre, anche i grandi.

Intanto Giacomo Fassi aveva cominciato ad operare nella piccola fabbrica del ghiaccio di via IV novembre.

Con la diffusione del servizio di fornitura di elettricità nel 1907 aveva cominciato ad adottare macchine industriali e ciò gli aveva permesso di inventare il "telegelato", che lo aveva reso famoso: era un gelato da asporto contenuto in una scatola coibentata con ghiaccio secco.

Il "ghiaccio secco" era stato inventato ai primi dell'800 da un francese: si tratta di anidride carbonica portata allo stato solido a -78,6 gradi, che raffredda il doppio del ghiaccio normale, costa poco, non si "squaglia" producendo acqua ma si sublima in gas freddo e infine, immerso in un liquido, dà un effetto di fumo appariscente ma assolutamente innocuo al consumo (infatti ancora oggi viene usato per rendere "fantasmagorici" i bicchieri dei cocktail).



*Antica ghiacciaia Siberia.*



*Antico carretto di gelataio.*



*Gelataio napoletano con bancarella di gelati e bibite fine '800.*

pazione delle truppe americane, che nel Palazzo del Freddo hanno fatto bivacco, ma hanno anche studiato e imparato la tecnica diffondendo negli Stati Uniti la mania dell'*ice cream*, che è però un prodotto diverso dal nostro gelato classico: si tratta di un cremolato emulsionato con aria, quindi più leggero e morbido, e non ha niente da vedere con i "pezzi duri" nostrani. Il nostro gelato artigianale contiene infatti poca aria, mentre quello industriale ne ha spesso più dell'80%.

I Romani di oggi, come quelli antichi, mantengono la passione per le ghiacciate. È infatti romano il termine "gratta-

Nel 1924, i Fassi acquistano il complesso di via Principe Amedeo e ne affidano i lavori di restauro al noto architetto Gustavo Vannini che gli imprime uno stile Liberty: sarà inaugurato nel 1928 come "Palazzo del Freddo" all'Esquilino. La successiva diffusione del "frigorifero", l'elettrodomestico più utile nelle case benestanti, permettendo la conservazione "casalinga" degli alimenti freddi, incrementa ancora produzione e consumo del gelato.

La quinta generazione dei Fassi continua a produrre da 140 anni un gelato giustamente famoso. Nel Palazzo del Freddo, oltre alle vasche con ogni qualità, colore e gusto del prodotto, in bella vista nell'immenso salone di degustazione, sono in mostra i macchinari d'epoca che ne hanno scandito l'evoluzione.

L'azienda ha dovuto subire, durante e dopo la guerra, l'occu-



*Gelataio su Lambretta.*

*Pialla per grattachecca.*


checcaro", colui che nel suo chioschetto grattava la colonna di ghiaccio con l'apposita pialla contenitrice e versava il trito nel bicchierone aggiungendovi sopra, a scelta, estratto di amarena, lampone, menta, orzata, tamarindo, o addirittura una composta di frutta con pezzetti di albicocche, pesche, visciole. Negli anni 50 erano parecchi, oggi sono meno di dieci e si sbizzarriscono in composizioni variopinte e spettacolari mentre il pubblico fa la coda... Ricordiamo quelli frequentati da almeno mezzo secolo, come il chioschetto del lungotevere in Augusta, di fronte alle chiese di san Girolamo e san Rocco (oggi deturpate dall'orribile "pompa di benzina" dell'Ara Pacis); l'altro, centenario, all'Isola Tiberina; il famoso "Lemoncocco" di piazza Quadrata. E attenzione: lì si fa la "grattachecca", non la "granita". La prima è un trito di ghiaccio sul quale vengono versati al momento sciroppi di vario genere, le seconda è un composto che viene ghiacciato e tritato.

Ormai, da quando il gelato è stato riabilitato come alimento gustoso e nutriente dopo essere stato demonizzato per decenni come causa di mille mali, dal diabete all'obesità, c'è una fioritura di gelaterie artigianali che però durano il tempo di una moda passeggera. Gelati buoni a Roma se ne trovano in molti bar e pasticcerie, e ogni quartiere ha i suoi preferiti. Non per fare pubblicità esplicita ma per confermare una realtà, mi limiterò a citare una gelateria storica, Gelarte, che mantiene il suo nome e la sua tradizione dal 1977.


*Gelato in antica stampa.*



*Gelato per le vie di Borgo.*

Almeno le nostre gelaterie artigiane non si sono vendute agli stranieri come la maggior parte delle nostre aziende storiche. Perché se è vero che ne sono rimasti i nomi, Peroni è di un gruppo giapponese, Fassi di una società coreana.

Chi vuole sbizzarrirsi con storie e aneddoti sull'invenzione del gelato può trovarne a dovizia su internet. Noi citiamo solo la leggenda che sia stato inventato da un tal Ruggeri fiorentino trasferito a Firenze che in occasione delle nozze di Caterina de' Medici con Enrico d'Orleans creò un composto di panna, zabajone e frutta. Non sappiamo quanto ci sia di vero, ma per noi la patria del gelato è e resta Roma.



*Gelati di crema.*



*Gelati di frutta.*

\* Direttore Rivista "Voce romana"